Chouette Tati Rose & Tonton Patrick !

1L Sorbet poire-champagne

- Mélanger dans un cul de poule 750 gr de morceaux de poires juteuses et sucrées, 50cl de champagne, 150gr de sucre et une c à s de jus de citron
- Frémir pendant 15' jusqu'à obtention d'une compotée de poires,
- couvrir et laisser refroidir, garder 2h au frigo
- Ajouter la crème fraîche
- Verser la préparation dans une sorbetière et suivre le mode d'emploi, ajouter 2 c à s d'alcool de poires quand le sorbet est presque glacé et quelques pépites de chocolat (éventuellement une pincée de piment ou de gingembre)

Le conseil vin de Tonton Patrick

Un Muscat de Beaume de Venise, bien frais, servi dans un verre à Porto

Retrouvez toutes les recettes de Tati Rose sur www.josephdesign.be
A voir aussi www.comptoirduperigord.be